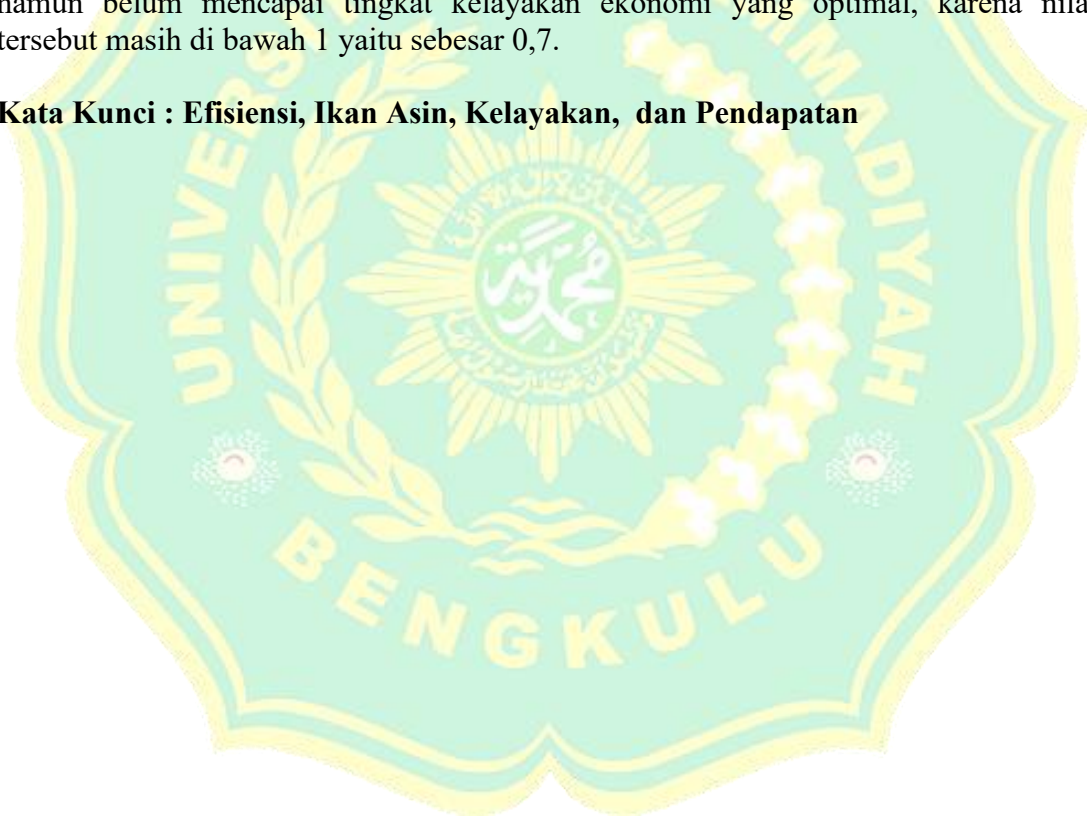


ABSTRAK

Reza Rahmat Hidayat. ANALISIS PENDAPATAN USAHA IKAN ASIN
DIKELURAHAN SUMBER JAYA KOTA BENGKULU
Dibawah bimbingan Anton Feriady,S.P.,M.P

Ikan merupakan jenis bahan makanan yang memiliki kandungan protein yang berkualitas tinggi. Tujuan penelitian ini adalah menghitung pendapatan, efisiensi dan kelayakan Usaha Penjualan Ikan Asin Di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampong Melayu. Metode Penelitian yang digunakan ialah Sensus yaitu pendekatan penelitian yang melibatkan pengumpulan data dari seluruh populasi yang menjadi target penelitian. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh Usaha Penjualan Ikan Asin Di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampong Melayu menghasilkan pendapatan bersih positif sebesar Rp513.011,5 dan sudah efisien dengan nilai R/C Ratio 1,7 namun belum mencapai tingkat kelayakan ekonomi yang optimal, karena nilai tersebut masih di bawah 1 yaitu sebesar 0,7.

Kata Kunci : Efisiensi, Ikan Asin, Kelayakan, dan Pendapatan

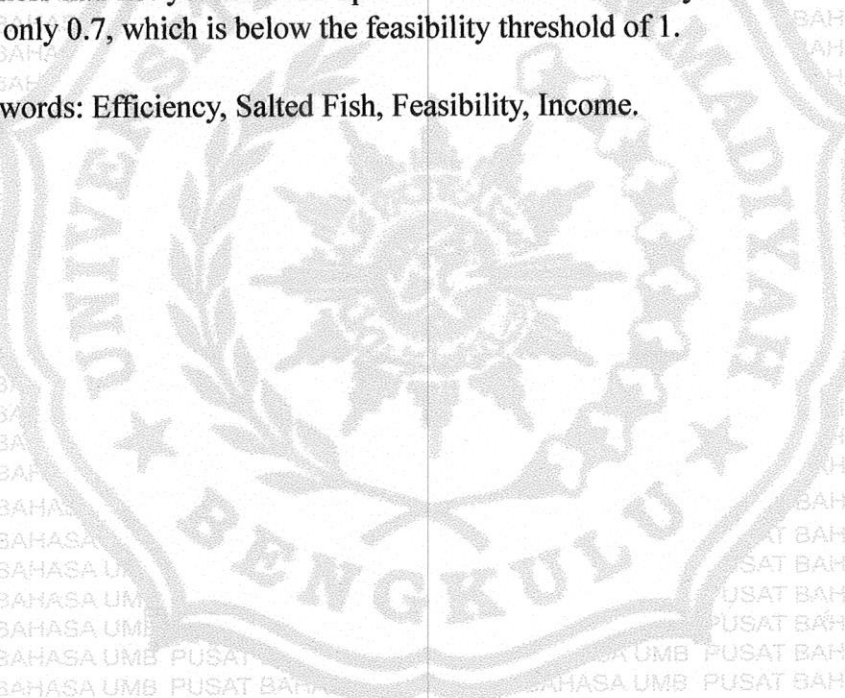


ABSTRACT

REZA RAHMAT HIDAYAT. *An Analysis of the Income of the Salted Fish Trading Business in Sumber Jaya Village Bengkulu City. Under the guidance of Anton Feriady, S.P., M.P.*

Fish is a food source with high-quality protein content. This study aims to analyze the income, efficiency, and feasibility of the salted fish trading business in Sumber Jaya Village, Kampung Melayu District, Bengkulu City. The research employed a census method, in which data were collected from the entire target population. The findings indicate that the salted fish trading business in Sumber Jaya Village, Kampung Melayu District, generated a positive net income of Rp513,011,500 and was considered efficient, as reflected by an R/C ratio of 1.7. However, the business had not yet achieved optimal economic feasibility because the B/C ratio was only 0.7, which is below the feasibility threshold of 1.

Keywords: Efficiency, Salted Fish, Feasibility, Income.



BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terdiri dari beberapa pulau dengan luas yang beraneka ragam sehingga Indonesia menjadi negara kepulauan terbesar di dunia. Sebagian besar wilayahnya merupakan daerah perairan dan memiliki sumber daya laut yang melimpah dengan potensi perikanan tangkap. Besarnya potensi Indonesia dalam sektor perikanan diharapkan dapat menjadi sektor unggulan perekonomian nasional. Produksi perikanan Indonesia pada tahun 2000 sampai dengan 2014 rata-rata mengalami kenaikan sebesar 7,14 % setiap tahunnya dengan rata-rata produksi sebesar 4.752.342 ton pertahun (BPS, 2016) dalam, sumber daya pada sektor perikanan merupakan salah satu sumber daya yang penting bagi hajat hidup masyarakat dan memiliki potensi dijadikan sebagai penggerak utama (prime mover) ekonomi nasional. (Garis Sekar Tanjung, n.d.)

Perikanan tangkap di Indonesia memiliki potensi sangat melimpah sehingga dapat diharapkan menjadi sektor unggulan perekonomian nasional. Untuk itu potensi tersebut harus dimanfaatkan secara optimal guna meningkatkan pendapatan masyarakat. Dengan demikian usaha pengembangan sektor perikanan harus didukung oleh pihak terkait, baik dari pemerintah, nelayan, pelaku usaha maupun lembaga terkait lainnya, sehingga pemanfaatan peluang dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional dari usaha perikanan tersebut dapat dilakukan secara optimal. (Ayu, 2018)

Provinsi Bengkulu dengan luas laut territorial 53.000 km² dan luas Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) yaitu batas jarak 12 – 200 mil laut dari pantai dengan luas 685.000 km² dengan potensi produksi sumber daya perikanan laut 29.246 ton, dan nilai produksi Rp. 251.706.089.000 .Wilayah Provinsi Bengkulu memiliki keunggulan pada sektor perikanan khususnya perikanan tangkap. Kota Bengkulu sebagai ibukota Provinsi secara geografis terletak di pesisir barat Pulau Sumatera yang berhadapan langsung dengan Samudera Indonesia. Berdasarkan letak geografis tersebut, kota Bengkulu memiliki potensi perikanan tangkap yang besar.(ibnu haris, 2015). Kota Bengkulu yang sebagian besar penduduknya bekerja sebagai pembuat ikan asin. Daerah tersebut terletak dekat pelabuhan pulau Baai yang setiap harinya banyak menyediakan segar untuk bahan baku pembuatan ikan asin. Usaha pengolahan ikan asin di Kampung Melayu ini sebagian besar dilakukan oleh nelayan tradisional dengan skala kecil atau usaha rumah tangga. Jenis ikan asin yang dibuat adalah ikan teri, ikan kase,dan ikan beledang. Untuk melihat usaha tersebut menguntungkan atau tidak maka perlu dilakukan studi tentang analisis usaha pengolahan ikan asin. (Reswita, 2014)

Ikan merupakan jenis bahan makanan yang memiliki kandungan protein yang berkualitas tinggi. Protein dalam kandungan ikan tersusun atas asam amino essensial yang diperlukan oleh tubuh sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, dan memperlancar proses fisiologi dalam tubuh. Namun demikian, hasil tangkapan ikan segar merupakan produk yang bersifat mudah rusak dan busuk bila tidak ditangani secara cepat dan tepat, sehingga perlu dilakukan proses pengolahan lebih lanjut yang bertujuan untuk

menghambat atau menghentikan aktivitas zat-zat dan mikroorganisme perusak yang dapat menyebabkan kerusakan dan menurunkan kualitas dari ikan.(Turap et al., n.d.)

Proses perlambatan atau pengawetan ikan dilakukan dengan proses penggaraman dan pengeringan merupakan salah satu jenis upaya pengolahan yang dapat memperpanjang usia produk. Proses ini merupakan salah satu cara pengawetan ikan secara tradisional yang masih banyak dilakukan oleh masyarakat pesisir. Hasil dari proses ini biasa dikenal dengan nama “ikan asin”. Pengolahan ikan asin yang masih dilakukan secara tradisional menyebabkan masyarakat tidak bisa menjemur ikan asin pada saat musim hujan, sehingga ikan yang dijemur tidak kering sempurna yang kemudian akan berpengaruh pada kualitas ikan asin yang dihasilkan. Selain itu, penjemuran ikan asin di tempat terbuka dapat berpotensi meningkatnya jumlah koloni pada produk akhir (Kurniawan A. et al., 2023)

Dalam usaha pengolahan ikan asin membutuhkan bahan baku ikan segar sebagai bahan utama dan bahan pendukung seperti garam yang digunakan untuk pengawetan ikan asin. Dari proses pengolahan tersebut akan menghasilkan produk berupa ikan asin dengan jumlah tertentu yang kemudian akan di jual dengan harga yang telah ada dipasaran sehingga mendapatkan penerimaan. Jumlah penerimaan kemudian dikurang dengan total biaya yang diperoleh dari biaya produksi sehingga memperoleh penerimaan bersih atau pendapatan.(Geffken et al., 2017)

Dari nilai penerimaan dan biaya total pada usaha pengolahan ikan asin dapat diketahui nilai efisiensi usaha dengan pembagian penerimaan dibagi dengan biaya total sehingga mendapatkan nilai efisiensi usaha. Dari sisi pendapatan dapat diketahui nilai kelayakan dengan pembagian pendapatan dibagi dengan biaya total sehingga

mendapatkan nilai kelayakan yang menyatakan usaha tersebut sudah layak atau belum untuk diusahakan.(Turap et al., n.d.)

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Berapakah pendapatan usaha ikan asin di kelurahan sumber jaya
2. berapakah efesiensi usaha ikan asin di kelurahan sumber jaya
3. Berapakah kelayakan usaha ikan asin di kelurahan sumber jaya

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penilitian pada penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pendapatan usaha penjualan ikan asin di kelurahan sumber jaya kecamatan kampong melayu
2. Untuk mengetahui efesiensi usaha penjualan ikan asin di kelurahan sumber jaya kecamatan kampong melayu
3. Untuk mengetahui kelayakan usaha penjualan ikan asin di kelurahan sumber jaya kecamatan kampong melayu

1.4. Kegunaan Hasil Penelitian

Kegunaan penelitian ini untuk peneliti sendiri yaitu menambah pengalaman melaksanakan penelitian dang mengetahui pendapatan,efesiensi,kelayakan yang ada di kelurahan sumber jaya,diharapkan hasil penelitian ini kedepannya dapat menjadi acuan dan referensi serta bermanfaat bagi seluruh mahasiswa dan pembaca.